



CROISSANT FARCITURA CRUNCHY - CIOCCOLATO

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

ACQUA

LATTE 3.5% M.G.

UOVA

SALE FINO

LIEVITO

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

BURRO PIATTO

PREPARAZIONE

g 3000

Usare un'impastatrice a bracci tuffanti.

g 400

Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro morbido e il burro piatto) per 20 minuti circa.

g 300

Inserire il burro morbido e continuare a lavorare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con

g 450

consistenza morbida.

g 30

Lasciar puntare l'impasto per 20 minuti, affinché parta la lievitazione, poi abbattere in positivo

g 120

(per avere un migliore risultato in fase di piegatura).

g 15

Sfogliare la pasta con 1 kg di burro piatto, dando una piega a 3, poi una piega a 4.

g 300

Far riposare l'impasto 20 minuti a 2-5°C, quindi tagliarlo a triangoli e arrotolarli per formare

g 1000

i croissant.

Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura massima di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.

Cuocere a 170-190°C per 15-18 minuti.

CREMA MONTATA AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1) - BOLLENTE	g 110
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 90
PANNA 35% M.G. - (2)	g 200

PREPARAZIONE

Formare la crema portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.

Aggiungere la panna (2) fredda a filo continuando a mixare.

Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).

Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.

Utilizzare 40gr di crema per ogni croissant.

CREMA CROCCANTE CACAO E NOCCIOLE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE	g 20
-------------------------------------	------

GLASSA AL FONDENTE

INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE	g 175
CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE	g 75

PREPARAZIONE

Scaldare COVERDECOR DARK CHOCOLATE a 50°C e unire il CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO E NOCCIOLE.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i croissant con la crema montata al cioccolato fondente e con la crema croccante cacao e nocciole.

Glassare i croissant con la glassa al fondente.

Decorare con BUTTERFLY Dobra.

